

SECONDI PIATTI

# Gallina col mirto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sardegna*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

1 gallina  
una cipolla  
una carota  
sedano  
prezzemolo  
foglie di mirto  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Lavare accuratamente la gallina. Mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua, unire la cipolla, una costa di sedano, la carota e qualche rametto di prezzemolo; salare il necessario. Quando l'acqua alzerà il bollore immergervi la gallina; incoperchiare il recipiente e cuocere.

Appena la gallina sarà tenera toglierla dal brodo, lasciarla sgocciolare bene poi, ancora fumante, sistemarla in un piatto fondo rivestito da foglie di mirto; coprire interamente la

gallina con altre foglie e con un piatto affinché il profumo del mirto si concentri bene e penetri nella carne.

Tenere la gallina così fino al giorno seguente; servirla fredda.